**Le cycle de la vigne en 10 étapes**

**1. Début du printemps – Les pleurs**

****

La vigne a été taillée durant l’hiver ce qui laisse des plaies de coupe, la sève remonte et pointe au bout de la taille.

**2. Fin Mars à mi Avril – Le débourrement**



Les bourgeons gonflent, s’ouvrent et laissent apparaître une jeune pousse, ils finiront par se fendre.

**3. Fin du printemps – La feuillaison**



Les feuilles commencent à se développer, elles apparaissent, se déroulent et s’étalent.

**4. Début de l’été – La floraison**



La chaleur et le soleil sont plus présent et de toutes petites fleurs blanches apparaissent. Elles sont déjà en forme de grappe qui va porter entre 100 et 200 fleurs.

**5. Début Juin – La nouaison**



Les grains de raisin commencent à se former dans les fleurs fécondées.

**6. L’été – L’effeuillage**



Le viticulteur coupe les feuilles qui pourraient masquer les grappes du soleil pour qu’elles reçoivent un ensoleillement optimal.

**7. Durant l’été – La véraison**



Le raisin jusque là était vert, pendant cette période les baies commencent à changer de couleur.

**8. Jusqu’au vendanges – La maturation**



C’est une période très importante dans la vie d’une vigne. En mûrissant, le raisin gagne en sucre et perd en acidité, il arrive à maturité.

**9. Septembre/Octobre – Les vendanges**

Le raisin est prêt à être cueilli ! Le vigneron le récoltera à maturité optimale, c’est donc la période des vendanges.

**10. Novembre à Mars – La dormance**



Les feuilles changent de couleur et tombent, la sève descend dans les racines, la vigne s’endort jusqu’à son prochain cycle végétatif.